CH・IH 認定商品

本品はSGマーク認定商品です。SGマーク制度は調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する保証制度です。

ステンレス鍋
（片手鍋・両手鍋共通）

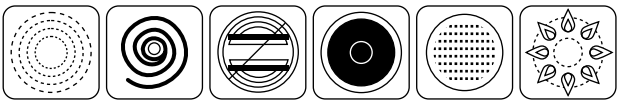
取扱説明書

この商品は家庭で調理するために使用するものです。

ご使用の際には取扱説明書をよく読んでから使用してください。不適切な取り扱いは事故につながります。

読んだ後は大切に保管してください。

この商品は下記の加熱器具でご使用頂けます。



IH　シーズヒーター　ハロゲンヒーター　エンクロヒーター　ラジエントヒーター　ガスコンロ

【使用前の準備】

●最初に使用する時は食器用洗剤をスポンジタワシにつけて２～３回洗い良くすすいでください。
●その後、米のとぎ汁や野菜屑を入れて煮立たせるか10%程度の食酢を入れた水を沸騰させてください。これは鍋に付着している汚れや金属のアクを取り除き、更に衛生的にして頂くための作業です。
●塩素系漂白剤は使用しないでください。
●本体にシールが貼ってある場合は剥がしてから使用してください。

【使用にあたって】

●料理を鍋の中で保存しないでください。サビや腐食、ステンレス表面の変色の原因になります。
●ゴボウやレンコン・豆等、アクの強いものを料理すると、アク（タンニン酸等）がステンレスの成分（鉄分）と反応して黒く変色する事があります。アクの強いものは十分にアク抜きを行ってください。
●塩や味噌を入れた時は良くかき混ぜて溶かしてください。鍋底に付着した状態で置かれると腐食の原因になります。
●鍋底に白い斑点が出る事がありますが、これは水道水に含まれるカルシウム・マグネシウムといった成分が残留し付着するためのものです。そのまま使用しても衛生上問題はありません。
●加熱により金属部が変色してきますが、これはステンレスの表面に出来た酸化皮膜によるものです。有害な物質が生成されたものではありませんので、そのままご使用ください。

【使用上の注意】

⚠警告

調理中は場所を離れないでください。
空炊きをしないでください。
火災の危険があります。

●使用する前には必ず各部に異状がないことを確認してください。また各部に亀裂、破損、へこみ、曲がり、緩み等の異状が生じた場合は使用しないでください。

●揚げ物料理には使用しないでください。

●炒め物料理はしないでください。肉じゃがやカレー等のように炒める作業が必要な場合はフライパン等で炒めてから鍋に移し入れてください。鍋の変形の原因になります。

●吹きこぼれ・煮こぼれしないように注意してください。

●鍋はコンロやヒーターの中央部に乗せ安定した状態で使用してください。

●調理中・調理直後は取っ手やツマミが熱くなっていますのでヤケドに注意してください。特に金属部分については鍋ツカミを使用するなどして十分に注意してください。

●ヤケド等の危険のないように幼児の手の届かない場所で使用・保管してください。

●空炊きをしないでください。空炊きは鍋の変形や破損、変色の原因になります。火災やヤケドの危険もあります。

●ストーブの上では使用しないでください。転倒によるヤケドの危険があります。

●取っ手がガタついたら使用しないでください。脱落してヤケドの危険があります。

●蓋のツマミがゆるんだ時はネジを締め直してください。（※締め過ぎると破損の原因になりますので注意してください。）

●取っ手やツマミのガタつきや破損に対し、改造や応急処置等の手当てをして使用しないでください。

●電子レンジやオーブンでは使用しないでください。電子レンジ等の故障の原因になります。鍋の破損の原因にもなります。

●調理物によっては、調理中や再加熱の際に急に突沸する（噴き出す）ことがありますので強火で一気に加熱しないでください。特にだし入り味噌やうまみ調味料を入れた料理を再加熱(温め直し)する際は良くかき混ぜながら中火以下で加熱してください。

●食器洗浄機、食器乾燥機で使用しないでください。ツマミや取っ手樹脂の亀裂や割れ等の原因になります。

【ガスコンロで使用するときは】

●炎が底面からはみ出さないように火力を調節してください。炎が大きいと取っ手が焦げて危険です。異臭もします。特に小型タイプの鍋ですので、十分に注意してください。(※万一異臭が生じても身体に害をおよぼすものではありませんが、換気を行ってください。)

ガスコンロ

●隣接するコンロの炎やグリルの熱風が取っ手に当たらないように取っ手の向きに注意してください

【クッキングヒーターで使用するときは】

本品は熱源を選ばずに、全ての熱源に対応できる仕様と致しておりますが、鍋底が変形するとプレート上での安定性が損なわれクッキングヒーターの誤作動などの原因になることがあります。下記の点に特にご注意ください。

●最大出力での加熱は変形の原因になります。火力は中以下に調整して使用してください。

●空炊きや炒めものをしないでください。鍋が変形します。

●効率良く加熱して頂くために、底についた水滴はきれいに拭き取ってください。

●IHで加熱中に「ブーン」や「ジー」といった音が生じることがあり ますが、ヒーターの振動が鍋に共鳴するために生じるもので鍋の異常ではありません。

●鍋底に変形やガタツキが生じた場合は使用しないでください。

※お使いのクッキングヒーターの取扱説明書にそって正しくご使用ください。

※イラストは鍋のイメージを表したものであり実際の形状とは異なります。

【鍋のお手入れについて】

- ●使用後は食器用洗剤を付けたスポンジタワシ等で洗って汚れをきれいに取り除いてから、水分を拭き取ってください。
- ●焦げ付きを落とす場合は鍋にお湯を入れ焦げ付きを柔らかくしてから取り除いてください。キズが付きますのでナイフ等でこすらないでください。
- ●塩分や油脂分を含んだ汚れが付いたまま放置したり湿気の多い場所での保管はサビの発生の原因となります。
- ●鉄やアルミ等の異種金属と接触したまま放置しないでください。サビの発生の原因になります。
- ●サビが発生した時はクリームクレンザーをスポンジタワシに付けて擦り落とし良くすすいでください。

品質には万全を期していますが、万一不具合のあった場合には、弊社お客様サービス係までご連絡ください。

お客様サービス係
〒959ー0308 新潟県西蒲原郡弥彦村大戸企業団地
TEL. 0256-91-2216　FAX.0256-91-2211
受付時間　9:30～12:00　13:00～17:00
(土・日・祝日・夏期及び年末年始休日を除く)

YOSHKAWA
株式会社 ヨシカワ
新潟県西蒲原郡弥彦村大戸企業団地　〒959-0308
TEL（0256) 91-2222
FAX（0256) 91-2211